




Pikante Schillerlocken

Ein würziges Knuspergebäck, pikant gefüllt, einfach köstlich

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

6 Schillerlockenformen

Fett

Wasser

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

Außerdem:

12 Scheiben roher Schinken
(etwa 150 g)

2 EL Milch

frisch gemahlener Pfeffer

Füllung:

100 g Frühlingszwiebeln

200 g Fetakäse

200 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

2 EL Zitronensaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 Dillzweige

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech fetten und mit Wasser besprenkeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Die Hälfte der Blätterteigplatten aufeinanderlegen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 24 cm) ausrollen. Mit dem Teigrädchen den Teig der Länge nach in 6 Streifen von je 4 cm Breite rädeln. Die Schinkenscheiben ebenfalls der Länge nach in 4 cm breite Streifen schneiden.

3 Schillerlockenformen mit kaltem Wasser abspülen. Schinkenstreifen und Teigstreifen von der Spitze aus leicht überlappend um eine Metallform wickeln (Abb. 1).





- 4 Teig mit Milch bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Die Formen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.

- 5 Schillerlocken sofort von den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Aus übrigem Teig und Schinken entsprechend 6 weitere Schillerlocken zubereiten.

6 **Füllung:**

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Fetakäse mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Masse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und Frühlingszwiebeln unterrühren. Einige Dillspitzen für die Dekoration zurückbehalten, restlichen Dill waschen, hacken und unter die Füllung heben. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle (Ø 10 mm) oder einem Gefrierbeutel (eine kleine Ecke abschneiden) in die Schillerlocken spritzen. Die Schillerlocken mit den Dillspitzen garnieren und sofort servieren.

